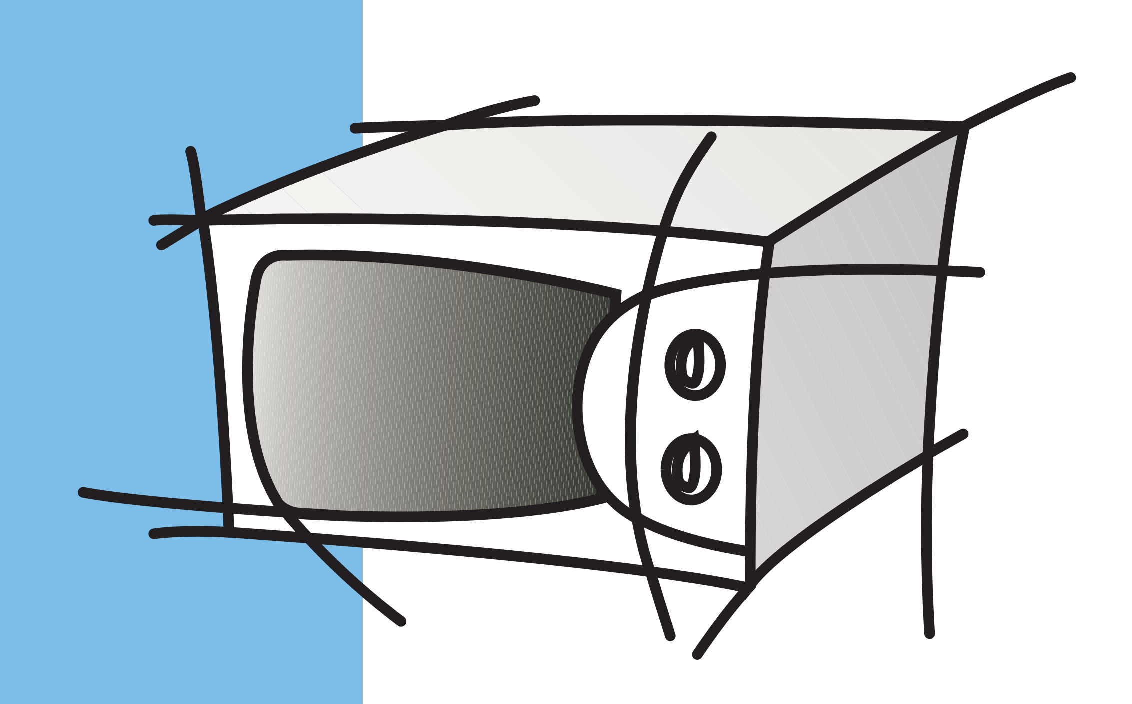


惠而浦微波炉

使用说明书

型号：J250



免费咨询电话：8008202299
8008301199

目　录

要求维修服务之前仔细阅读

下列现象属正常	
微波炉工作时有嗡嗡声	因为微波炉高压变压器及风扇正常工作时发出的声音，所以属于正常现象，请放心使用。
蒸汽和热风排出	通常食物在加热时会有蒸汽散发，大部分会从排汽口排出，但蒸汽会在较凉的地方（如炉门、桌面上等）凝结，这是正常现象。
转盘旋转方向不确定	因为转盘电机采用同步电机，电路接通时，电流瞬时方向不能确定，所以玻璃盘转动时，有时向左，有时向右。
炉灯有时忽明忽暗	这是因为微波炉在使用（中火或低火）时，磁控管随火力变化进行交变工作，故产生电压变化，所以是正常现象。
解冻不理想	为了避免微波解冻不过火，解冻效果以达到刀能切动为准，可能含有冰渣,为正常现象。

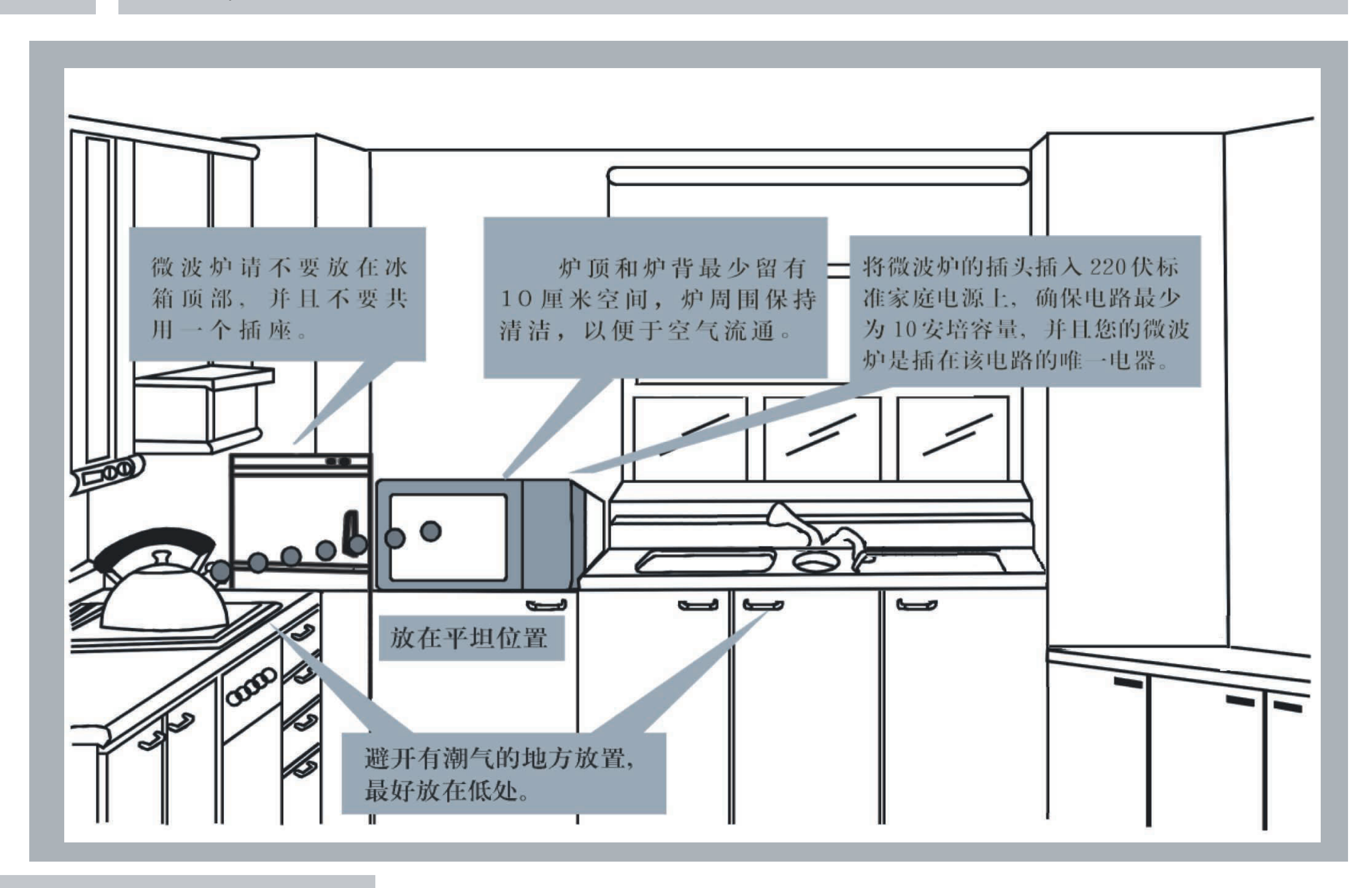
起　因	问 题 点	解 决 方 法
微波炉不启动	①电源插座有问题	把微波炉搬到其他插座进行鉴定
	②保险断	重新更新保险（必须由本公司专业维修人员负责维修）
微波炉出现火花	①使用金属器具 ②油残渣也易引起火花	①微波炉内不允许使用金属或带金边容器 ②注意清洁炉内油残渣
微波炉工作时不能动作	炉门没有关好或没有按开始键	小心关好炉门或按开始键
转盘旋转有异声	旋转处不清洁（有异物）	经常清洁旋转圈及三个小白轱辘及旋转轨道
加热慢	电压波动影响	电压低会降低加热效果确认使用电压220V

技术规格

型　　号	J250
输入电源	220V，50Hz
输出功率	微波 900W
微波频率	2450 MHz
外形尺寸	512 (宽) × 310 (高) × 408 (深) mm
炉腔尺寸	337 (宽) × 202 (高) × 273 (深) mm
输入功率	微波 1300W
净容积	25L

*依据GB4706.1 GB4706.21 GB4706.22 QB1198
*所列尺寸为约数
*由于我们在不断地改进我们的产品，因此如果技术规格有任何改变，恕不另行通知。

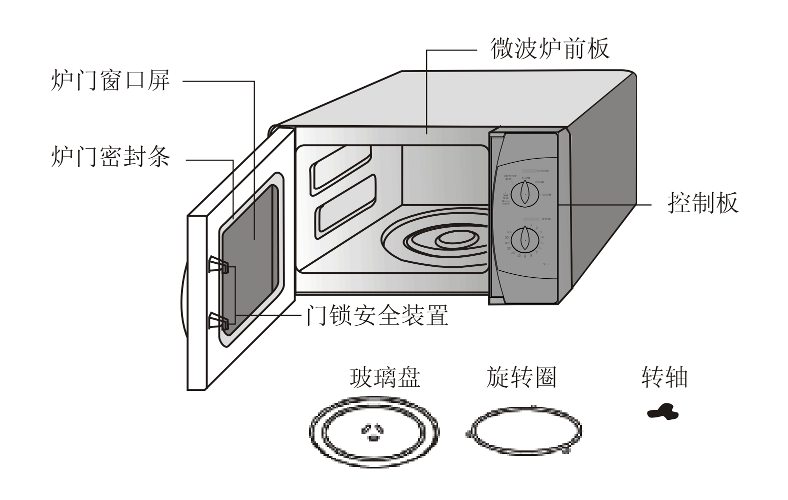
安　装



接地说明

1. 确保微波炉良好接地。
2. 万一漏电，则接地线可以提供电流回路保障安全。

外 观 结 构 图



将您的微波炉和所有的部件从包装箱中取出

您的微波炉应包括以下部件

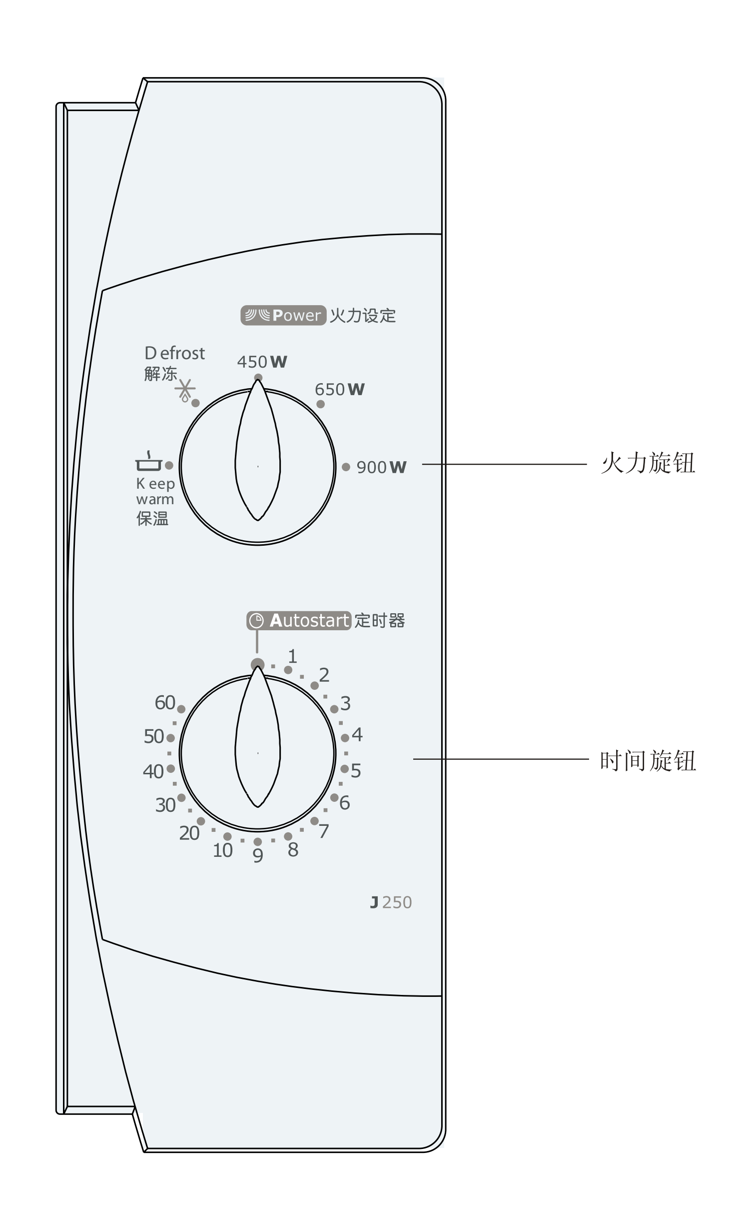
玻璃转盘 ………………… 一个

旋转圈 …………………… 一个

使用说明书……………………一本

• 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。

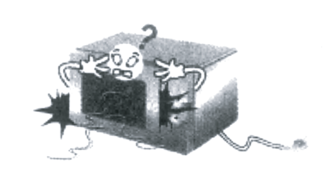
控制板图



安全使用说明

1.为了安全，除了制造厂家专门培训的维修人员外，其他任何人拆修微波炉都很危险。

2.如果因意外原因损坏了微波炉的炉门，门缝条，门栓，门轴等。不得再使用该微波炉，应通知专业人员进行维修后方可使用。



3.如果烹调中发出烟雾，要保持炉门关闭，并将微波炉电源断开。

4.当您加热液体（如汤，饮料）时可能会出现过分加热，而无汽泡现象产生，这可能会造成液体突然沸腾。请注意加热时搅拌。

5.不允许空载操作微波炉，请一定正确设定烹调时间，因为超时烹调可能引起火灾。



6.请不要将微波炉外壳打开，因为微波炉内部有高压，有触电危险。

7.密封的瓶装或袋装食品必须开口后才能加热，否则其膨胀会爆炸。

8.如果微波炉的电源发生损坏，必须用本厂或指定维修站的专用电源线更换。



9.不要将微波炉放置于低温（低于-10℃）和潮湿的环境中，否则影响其性能。

微波炉烹调技巧

食物覆盖：烹调食物时最好盖盖或覆微波炉专用保鲜膜，它可以保持食物水分不丢失。

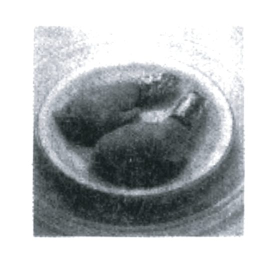


食物穿刺：鸡蛋，马铃薯，苹果，鸡肝等带皮食物一定要刺破外皮，防止烹调时爆炸。



食物摆放：食物应切成大小、形状相似的片状，均匀摆放(最好排成圆形)。

食物搅拌与翻转：烹调较多或较厚食物时，要中途搅拌或翻转2-3次，保证食物加热均匀。



铝箔的使用：在解冻食物时，如：鱼尾、整鸡的鸡腿等应用铝箔遮盖。这样用以防止食物解冻不均匀。铝箔要紧附在食物面上，不能碰炉体四壁，以防打火。（铝箔距炉壁距离应大于20mm）。



食物热度检查：烹饪完毕后，可用筷子扎一扎是否有血渍流出，若有还要加热。

微波炉烹调容器选择

在烹调食物时，要根据不同的烹调方式，选择不同的容器，如果选择不当的容器，不仅会影响烹调效果，甚至还会损坏容器。

容　　器	图　例	说　明	微波烹调	烧烤烹调	微波烧烤
微波保鲜膜		微波烹调时，为了防止水分蒸发，可以把保鲜膜当容器的盖子使用。但烹调肉类及油炸食品时,保鲜膜易受热过度而融化,尽量不用保鲜膜。	是	否	否
陶瓷器皿		微波烹调时，一般陶瓷盘，碗都可使用。但有金属装饰或饰有彩釉的请勿使用。	是	否	否
一般塑料器皿		由于一般塑料器皿耐热性较差，请勿使用。	否	否	否
耐热塑料器皿		一般微波烹调时可以使用，但长时间微波烹调请尽量不要使用。	是	否	否
一般玻璃器皿		由于一般玻璃皿耐热性较差，请勿使用。	否	否	否
耐热玻璃器皿		一般微波烹调时可以使用。	是	否	否
木竹纸制器		由于在高温时，木竹纸制品容易炭化，请勿使用。	否	否	否

注：1.“是”表示可以使用。“否”表示不可以使用。

2.使用微波烹调时，请尽量使用标有“微波炉适用”字样的容器。

3.使用微波烹调时，严禁使用金属器皿，否则可能会出现打火现象，并影响烹调效果。

4.胶质容器与非耐热的非金属及带金属边的容器严禁用于微波烹调。

操 作 指 南

一、时间火力烹调

1.将食物放入适当的烹调器皿中，打开炉门，把器皿置于炉中心的转盘上。
2.关上炉门。
3.旋转火力旋钮，设定烹调食物要求的微波火力瓦数。
4.旋转定时器旋钮，设定烹调时间。
5.当定时器旋钮到“0”位置时即会发出响声，微波炉同时自动停止工作。
6.打开炉门，将食物从炉中取出。

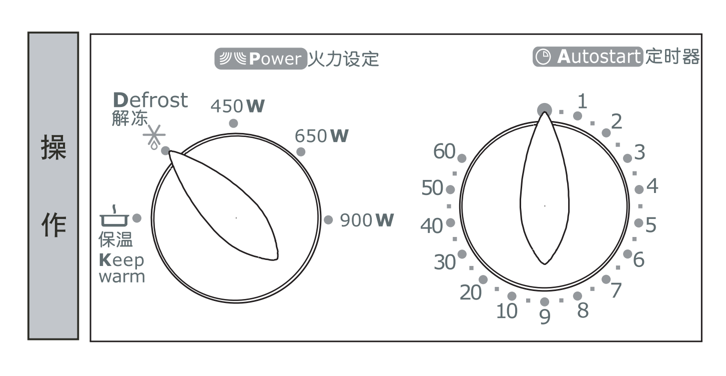
注：1）最好将旋转钮转至稍过所需时间值，再往回旋转到设定位置。
2) 如果要提前终止烹调，可打开炉门或将定时器旋钮转至零。
3）在烹调过程中打开炉门，定时器旋钮不动，微波加热也终止。如炉门重新关闭，烹调会继续，直到完成全部设定时间，烹调完毕时旋钮指向零。
4）当您预定的时间短于一分钟时，则先将定时器旋至超过一分钟，再回旋时到所希望的时间。

二、解冻

将冷冻食物解冻是微波炉的一大特点，微波炉解冻比冰箱解冻快，比室温解冻安全，因此它不会助长有害细菌的滋生。
1.旋转微波火力旋钮，选择解冻档。
2.旋转定时器旋钮，根据食物重量公斤数，选定对应的解冻时间。

注：1）解冻需要的时间比一般烹调时间要长。
2）在解冻期间至少要翻动食物一次，以检查解冻程度。
3）当扭动定时器旋钮时，微波炉即开始运作。

三、参考食物重量选择对应的解冻时间



注意：请您经常清洗玻璃盘和炉腔油渍，保持干净。

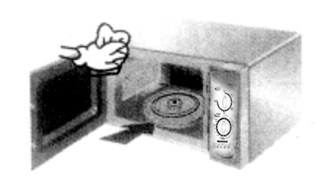
烹调指南 Cooking guide

料理	做法
米饭	将米淘洗后，放入3升左右的有盖儿容器中，放置20分钟后加盖儿进行烹调。烹调结束后带盖儿放置5分钟。
翻热	将您冷藏的食物放入盘中，盖盖或覆膜后放入炉中，选择“900W”火力后设定时间。注意：翻热主食必须覆膜，加热时间参照翻热烹调指导。
炒饭	将300克米饭和150克蔬菜混好置于盘中，加入油和调味品后覆膜，选择：“900W”“8分钟”
汤	将750克水（初温20℃）和200克蔬菜和调味料放于容器中，盖盖或覆膜后放入炉中，选择“900W”7分钟

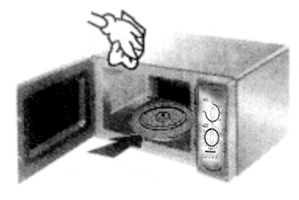
• 如果烹调食物重量超过上述要求，请适当增加加热时间。

清洁与保养

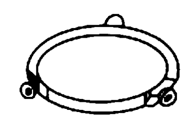
1.清洁微波炉前，必须先切断电源。
2.可用软布浸肥皂水，清洗微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



3.必须保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



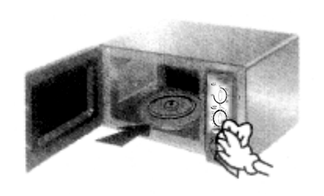
4.必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，防止运转不畅，产生噪音。



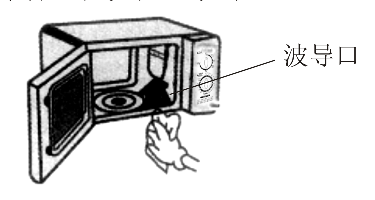
5.经常清洁玻璃盘，可用温水洗。（特别在烧烤程序结束后，玻璃转盘温度高，不要直接用冷水冷却）。



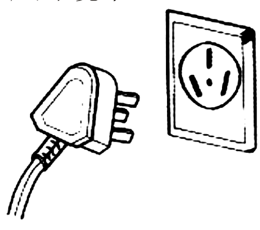
6.对于控制面板上的油渍要经常清洁，否则影响正常使用。



7.在使用中，波导口处容易积聚一些油渍。必须经常清洁，以免产生火花。



8.微波炉若长期不使用，应拔掉电源插头放在干燥通风环境中。



9.由于微波炉工作电流大，插座应专用，不要同其它电器共用（特别是电冰箱类）否则容易造成电路过载，损坏电器。

注意事项：

不允许使用带腐蚀性洗涤剂及金属刷清洗微波炉。

小窍门四例

1.去除微波炉内异味：
※在水杯中加入两片柠檬，高火加热2-3分钟。
※微波炉内放入一杯红茶，高火加热。
※微波炉内放入桔子皮，高火加热1分钟。

2.毛巾消毒：
※在湿毛巾上滴上几滴清洁剂，揉搓后放入塑料袋内，高火3分钟。

3.葡萄干变松软：
※在葡萄干上洒少量的水或葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则变得松软。

4.湿盐，辣椒末烘干
※把潮湿的盐，辣椒末平放在玻璃盘上，用高火加热30秒，盐和辣椒末即干，也防止产生杂菌。

再加热（冷藏翻热）

被加热食物	份　量	火力	时间	是否加盖
米　饭	小碗（200g）	900W	1分～1分30秒	是
	大碗（500g）	900W	约3分	是
馒　头	一个（120g）	900W	30秒～1分	是
	四个（550g）	900W	1分30秒～2分30秒	是
炒　菜	一人份（120g）	900W	1分～1分30	是
	三人份（300g）	900W	2分30秒～3分	是
包　子	三个（150g）	900W	30秒～1分	是
	八个（400g）	900W	约2分	是
粥 / 汤	一人份(300g）	900W	2分30秒～3分	是
	二人份（600g）	900W	4分30秒～5分	是

*食物初始温度为冰箱冷藏温度。

一般烹调

料理食物	份量	第一步	第二步	是否加盖
米　饭	大米：350 g 水：550 mL	900W 8分钟	选择“解冻” 21分30秒	是
米　粥	大米：100g 水：1200mL	900W 14 分	选择“解冻” 19分	是
方便面	一袋	900W 4分～6分		是
蒸蛋羹	鸡蛋：3个 水：100g	900W 2分	450W 3分40秒	是
炖　鸡	鸡：500g(半只) 水：600ml	900W 约13分	选择“450W” 约12分	覆膜
蒸　鱼	一条（500g)	900W 2分～3分	选择“650W” 约4分20秒	

*以上时间为参考用，应以当地电压不同，调整烹调时间。

火力强度水平表

火力强度	输出功率	用途
900W	100%	• 烧水 • 将将碎牛肉煮至金黄 • 烹调新鲜水果及蔬菜 • 烹调鱼肉和鸡 • 预先将菜加热 • 加热已煮熟的食物 • 煎洋葱、芹菜和青椒
650W	80%	• 再加热所有的食物 • 烹调蘑菇和甲壳类食物 • 烹调有乳酪和鸡蛋的食物
450W	60%	• 烹调肉和鸡 • 烹调牛奶蛋糊 • 煮饭、煲汤
解冻	40%	• 解冻所有食物 • 熔化黄油和巧克力 • 使硬肉变软
解冻	40%	• 使黄油和乳酪变软 • 使冰激凌变软 • 使酵母菌滋生



P/NO.:3828W5A2737